INFORMATION IMPORTANTE ! À CONSERVER PAR L'UTILISATEUR ! INFORMATION IMPORTANTE

MANUEL D'UTILISATION

OM-DHS

AMÉRIQUE DU NORD

Référence 137920 - Révision A

Modèle: DHS

Autocuiseur Industriel à Marmite Basse et Chemise de Vapeur

(avec allumage électronique de série)

Système autonome monobloc
Acier inoxydable
Chauffage au gaz
Montage au sol
Marmite fixe



CONSERVER CETTE NOTICE AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. TOUT UTILISATEUR ET TECHNICIEN RÉPARATEUR DOIT LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE CE MANUEL.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS STOCKER NI UTILISER D'ESSENCE ET D'AUTRES LIQUIDES ET VAPEURS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CETTE MACHINE OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

AFFICHER DANS UN ENDROIT VISIBLE DE TOUS

LES INSTRUCTIONS À SUIVRE SI L'UTILISATEUR DÉTECTE UNE ODEUR DE GAZ. CES CONSIGNES SONT DISPONIBLES AUPRÈS DE VOTRE COMPAGNIE DU GAZ. COMME MESURE MINIMUM, VEILLER À COUPER L'ARRIVÉE DE GAZ ET APPELER LA COMPAGNIE DU GAZ AINSI QU'UN RÉPARATEUR AGRÉÉ. ÉVACUER TOUT LE PERSONNEL À PROXIMITÉ.

AVERTISSEMENT

TOUTE INSTALLATION, MODIFICATION, ET TOUT RÉGLAGE ET ENTRETIEN INCORRECTS RISQUENT D'ENTRAÎNER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES VOIR LA MORT. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE PROCÉDER À LA MAINTENANCE DE LA MACHINE.

GROEN

MADE IN USA

IMPORTANT - À LIRE AVANT DE POURSUIVRE - IMPORTANT

AVERTISSEMENT : NE PAS COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE À LA MACHINE AVANT DE PROCÉDER À SA MAINTENANCE RISQUE D'ENTRAÎNER UNE ÉLECTROCUTION MORTELLE.

AVERTISSEMENT: TOUTE INSTALLATION, MODIFICATION, ET TOUT RÉGLAGE ET ENTRETIEN INCORRECTS RISQUENT D'ENTRAÎNER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES VOIR LA MORT. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE PROCÉDER À LA MAINTENANCE DE LA MACHINE.

AVERTISSEMENT: LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ EN MATIÈRE DE PLOMBERIE ET D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE. LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE CONFORMÉMENT AUX CODES EN VIGUEUR.

AVERTISSEMENT: NE PAS RACCORDER LA MACHINE À UN ÉVENT DE TYPE "B". LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE RISQUE DE PROVOQUER UN INCENDIE OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

AVERTISSEMENT: NE PAS RACCORDER DE TUYAU À LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ DOIT POUVOIR À TOUT MOMENT LIBÉRER TOUT EXCÈS DE VAPEUR. POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURE, LA SORTIE DE LA SOUPAPE D'ÉVACUATION DOIT ÊTRE ORIENTÉE VERS LA BAS. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE ANNULERA LA GARANTIE.

DANGER: METTRE LA MACHINE À LA TERRE AU NIVEAU À LA BORNE FOURNIE. NE PAS METTRE LA MACHINE À LA MASSE RISQUE D'ENTRAÎNER UNE ÉLECTROCUTION MORTELLE.

ATTENTION: VEILLER À CE QUE TOUS LES UTILISATEURS LISENT, COMPRENNENT ET SUIVENT LES INSTRUCTIONS ET CONSIGNES D'EXPLOITATION CONTENUES DANS CE MANUEL.

ATTENTION: NE PAS TROP REMPLIR L'AUTOCUISEUR LORS DE LA CUISSON OU DU NETTOYAGE. VEILLER À CE QUE LE LIQUIDE DEMEURE AU MOINS 2 À 3 PO. (5 À 8 CM) EN DESSOUS DU BORD DE L'AUTOCUISEUR AFIN DE LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR EN TOUTE SÉCURITÉ.

ATTENTION: VEILLER À CE QUE LE SOL DE LA ZONE DE TRAVAIL FACE À L'AUTOCUISEUR DEMEURE PROPRE ET SEC. EN CAS DE DÉVERSEMENT ACCIDENTEL, NETTOYER IMMÉDIATEMENT AFIN D'ÉVITER QUE PERSONNE NE GLISSE ET NE TOMBE.

AVERTISSEMENT: CONSERVER TOUTE EAU ET SOLUTION À L'ÉCART DES COMMANDES ET DES BRÛLEURS. NE JAMAIS NETTOYER AU JET D'EAU LES SURFACES DE L'AUTOCUISEUR.

ATTENTION: LA PLUPART DES NETTOYANTS SONT DANGEREUX POUR LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VÊTEMENTS. À TITRE DE PROTECTION, VEILLER À TOUJOURS PORTER DES GANTS EN CAOUTCHOUC, DES LUNETTES OU UN MASQUE ET DES VÊTEMENTS DE PROTECTION. LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES SUR LES ÉTIQUETTES DES PRODUITS NETTOYANTS.

AVERTISSEMENT : NE PAS SE TENIR DEVANT L'AUTOCUISEUR. NE PAS EXERCER DE PRESSION INUTILE NI S'APPUYER SUR L'AVANT DE LA MACHINE OU SUR LE BEC VERSEUR. VOUS RISQUEZ D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET SON MÉCANISME D'INCLINAISON ET DE GRAVEMENT BLESSER ET BRÛLER L'UTILISATEUR ET TOUTE PERSONNE À PROXIMITÉ.

AVIS: NE JAMAIS LAISSER UN PRODUIT DÉSINFECTANT EN CONTACT AVEC UNE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE AU-DELÀ DE 10 MINUTES AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CORROSION.

AVERTISSEMENT: NE PAS S'ASSURER RÉGULIÈREMENT DU BON FONCTIONNEMENT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES.

IMPORTANT - À LIRE AVANT DE POURSUIVRE - IMPORTANT

AVERTISSEMENT: LORS D'ESSAIS, ÉVITER TOUTE EXPOSITION À LA VAPEUR SORTANT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. TOUT CONTACT DIRECT RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

AVERTISSEMENT: AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE, LIRE ET SUIVRE TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ INDIQUÉES SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT UTILISÉ POUR LE TRAITEMENT DE L'EAU.

AVERTISSEMENT: AVANT DE REMPLACER TOUTE PIÈCE, DÉBRANCHER DE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET FERMER LE ROBINET D'ARRIVÉE DE GAZ PRINCIPAL. PATIENTER CINQ MINUTES POUR QUE LE GAZ SE DISSIPE.

ATTENTION: TOUTE UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU UN DE SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS EST DANGEREUSE POUR L'UTILISATEUR ET PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET ENDOMMAGER LA MACHINE. L'EMPLOI DE CES PIÈCES ANNULERA TOUTES GARANTIES.

AVERTISSEMENT: VEILLER À CE QUE LE PÉRIMÈTRE AUTOUR DE L'AUTOCUISEUR SOIT DÉGAGÉ ET DÉPOURVU DE MATIÈRES COMBUSTIBLES. LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE RISQUE DE PROVOQUER UN INCENDIE OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

ATTENTION: CHAUFFER UN AUTOCUISEUR VIDE RISQUE DE LIBÉRER DE LA VAPEUR AU NIVEAU DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ.

IMPORTANT: TOUTE OPÉRATION DE MAINTENANCE EFFECTUÉEE PAR DU PERSONNEL AUTRE QUE LE PERSONNEL AGRÉÉ DE L'USINE ANNULERA TOUTES GARANTIES.

AVERTISSEMENT: COMME INDIQUÉ DANS LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL, CETTE MACHINE EST UN ÉQUIPEMENT DE CUISINE COMMERCIAL POUR USAGE INDUSTRIEL DESTINÉ À CUIRE, CHAUFFER, ET MAINTENIR EN TEMPÉRATURE DE L'EAU ET DES ALIMENTS. TOUT AUTRE EMPLOI RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET ANNULERA LA GARANTIE.

AVERTISSEMENT: ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE LA MACHINE. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

AVERTISSEMENT: ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS BRÛLANTS OU L'EAU CHAUDE CONTENUS DANS L'AUTOCUISEUR. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

AVERTISSEMENT: POUR INCLINER L'AUTOCUISEUR ET TRANSVASER SON CONTENU:

1) UTILISER UN RÉCIPIENT SUFFISAMMENT PROFOND AFIN DE MINIMISER LES ÉCLABOUSSURES.

2) PLACER LE RÉCIPIENT SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE, LE PLUS PRÈS POSSIBLE DE L'AUTOCUISEUR.

3) NE PAS TROP REMPLIR LE RÉCIPIENT. ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LE RÉCIPIENT BRÛLANT ET SON CONTENU.

Table des matières

Références

CSA INTERNATIONAL
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, Ohio 44131

NATIONAL SANITATION FOUNDATION
3475 Plymouth Road
Ann Harbor, Michigan 48106

KLENZADE SALES CENTER ECOLAB, Inc.
370 Wabasha
St Paul, Minnesota 55102

ZEP MANUFACTURING CO.
1310-T Seaboard Industrial Blvd.
Atlanta, Georgia 30318

AMERICAN NATIONAL STANDARDS INST., INC.
1430 Broadway
New York, New York 10018

Z223.1-1984 National Fuel Gas Code
(Code national américain sur le gaz en tant que combustible)

Z21.30 Installation Gas Appliances & Piping
(Installation d'appareils à gaz et tuyauterie de gaz)

NATIONAL FIRE PROTECTION ASSOCIATION
60 Battery March Park
Quincy, Massachusetts 02269

NFPA/54
Installation of Gas Appliances & Gas Piping
(Installation d'appareils à gaz et tuyauterie de gaz)

NFPA/70
The National Electrical Code
(Code électrique national des États-Unis)

Description de la machine

Le modèle DHS de Groen est un autocuiseur à chemise de vapeur

à marmite basculante installé au sol et à commande thermostatique. L'appareil est monté sur un socle robuste et possède une source de vapeur autonome chauffée électriquement avec commandes associées. Le modèle DHS est un modèle d'une contenance de 40 gallons (76 litres).

La marmite de l'autocuiseur DHS est soudée afin de ne former qu'une seule pièce. Elle comporte un bord renforcé et un bec verseur soudé de type "papillon". L'appareil a été homologué par l'ASME pour une pression de service maximum de 50 PSI. L'intérieur de la marmite présente un fini émeri et l'extérieur de la machine possède une magnifique finition polie.

La marmite peut être inclinée à l'aide d'une manivelle afin de vider son contenu. Les commandes et le socle sont protégés par un habillage en acier inoxydable. La machine repose sur quatre jambes tubulaires en acier inoxydable. Les pieds des jambes peuvent être réglés afin que l'autocuiseur soit bien à niveau. Les modèles DHT de série possèdent un robinet de soutirage de 2 pouces (5 cm).

La source de vapeur autonome est chauffée au propane ou au gaz naturel et comporte un système d'allumage électronique.

L'autocuiseur est chargé en usine avec de l'eau chimiquement pure contenant des inhibiteurs de corrosion. L'autocuiseur peut fonctionner à des températures de 150 à environ 295°F (65° à 150°C) grâce à sa source de vapeur. La machine comporte un thermostat, un manomètre, une soupape de sécurité, un limiteur de pression, un dispositif de coupure en cas de bas niveau d'eau, un interrupteur de marche-arrêt (On/Off) et un robinet régulateur de gaz. L'arrivée de gaz est automatiquement coupée lorsque la marmite est inclinée.

Il sera indiqué sur la machine si cette dernière fonctionne au gaz naturel ou au propane. Il vous sera nécessaire de procéder aux branchements et raccordements des tuyaux et câbles pour l'alimentation en gaz et en électricité de 115 volts.

CARACTÉRISTIQUES DE L'AUTOCUISEUR		
Contenance de l'autocuiseur	DHS-40 40 gal. (150 l)	DHS/T-40 40 gal. (150 l)
Robinet de soutirage	No	Yes
Contenance de la chemise	14 gal. (53 l)	14 gal. (53 l)
Diamètre de la marmite	30 in. (762 mcm)	30 in. (762 mcm)
Largeur du socle	47 po. (1194 mm)	47 po. (1194 mm)
Distance avant-arrière	29 (736 mm)	29 (736 mm)
Taux de combustion BTU / heure	150,000 BTU	150,000 BTU
Taux par produit BTU / heure	82,000 BTU	82,000 BTU

Options disponibles sur les modèles indiqués:

1. **Robinet de soutirage de 2 po. (5 cm)***
2. **Grilles de filtrage, disque (Réf: 013783, trous de 1/4 po. (6 mm) (Réf: 009944) ou 1/8 de po. (3 mm) (Réf: 13785) de diam.**
3. **Couvercle ordinaire no.31 (Réf: 001116),**
4. **Couvercle no.51 à contrepoids avec actionneur***
5. **Paniers (système TRI-BC)**
6. **Robinets de remplissage d'eau à bec mobile (Réf: 009054)**
7. **Brosse de nettoyage pour autocuiseur (Réf: 104278)**
8. **Couche interne en acier inoxydable* (ceci doit être précisé lors de la commande initiale)**
9. **Repères gravés en gallons***
10. **Dispositifs de remplissage à eau équipés d'un compteur automatique.**
11. **Mélangeurs (sur TA/3 ou (INA/2*)**

***Options montées en usine**

Inspection et Déballage

La machine est livrée dans un carton d'expédition. Elle est vissée ou fixée sur une palette avec des sangles. Immédiatement après la livraison, inspectez le carton afin de vous assurer qu'il n'a pas été endommagé.

ATTENTION
LES SANGLES DE FIXATION SONT TENDUES ET RISQUENT DE CLAQUER LORSQU'ELLES SONT COUPÉES. VEILLEZ À CE QUE LES AGRAFES DEMEURÉES DANS LES PAROIS DU CARTON NE VOUS BLESSENT PAS ET N'ENDOMMAGENT PAS LA MACHINE.

Coupez avec prudence une des sangles en polyester du carton et retirez les côtés de la boîte. Soulevez le carton afin de découvrir la machine.

Inspectez rigoureusement la machine afin de vous assurer qu'elle ne présente aucun dommage caché. Informez immédiatement le transporteur si la machine a été endommagée pendant le transport ou si la machine livrée ne correspond pas à la commande.

Inscrivez le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'installation de votre machine et conservez ces informations à titre de référence. Inscrivez ces informations en haut de la fiche de maintenance fournie à la fin de ce manuel. Conservez ce manuel afin que tout utilisateur puisse le consulter si nécessaire.

ATTENTION
LA MACHINE PÈSE ENTRE 535 ET 880 LIVRES (245 À 400 KG) SELON LE MODÈLE. POUR UNE MANUTENTION EN TOUTE SÉCURITÉ, L'INSTALLATEUR DOIT UTILISER UN ÉQUIPEMENT ADÉQUAT.

Avant de procéder à l'installation, coupez une des sangles retenant la machine à la palette. Retirez la machine de la palette en la soulevant tout droit. Vérifiez qu'aucune pièce détachée ne soit demeurée dans les matériaux d'emballage avant de les jeter.



Installation et première mise en marche

Pour un fonctionnement optimum, installez l'autocuiseur DHS dans un endroit largement ventilé. Retirez tout objet risquant d'empêcher la libre circulation de l'air pour la combustion et la ventilation. Veillez à ce que le périmètre autour de la machine soit entièrement dépourvu de matières inflammables.

AVERTISSEMENT:
LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ EN MATIÈRE DE PLOMBERIE ET INSTALLATION ÉLECTRIQUE. TOUTE INSTALLATION INCORRECTE RISQUE D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES.

1. Il est possible d'installer l'autocuiseur sur un sol combustible si il existe un espace de 10 po. (25 cm) entre le matériau combustible et le matériau non-combustible à l'avant et 2 po. (5 cm) sur les côtés. Il est également nécessaire de laisser un espace de 10 po. (25 cm) sur le côté droit afin d'accéder à la machine pour toute réparation ou opération d'entretien.
2. L'installation doit être conforme aux codes de votre localité ou ou aux normes Z223.1 de l'Association américaine de normalisation (American National Standards), voir dernière édition du Code national pour appareils à gaz combustible. Installez la machine dans une salle largement ventilée. La meilleure ventilation peut être obtenue grâce à une hotte munie d'un extracteur d'air sans raccordement direct entre la gaine de ventilation et la conduite d'évacuation. Ne pas boucher ni obstruer la conduite d'évacuation de fumée ni la gaine de ventilation.
3. Positionnez l'autocuiseur et veillez à ce qu'il soit à niveau en plaçant une réglette ou un niveau à bulle sur le bord renforcé et en tournant les pieds afin de régler la longueur des jambes. Veillez à laisser suffisamment d'espace autour de la machine pour le nettoyage, l'entretien et la maintenance cette dernière.

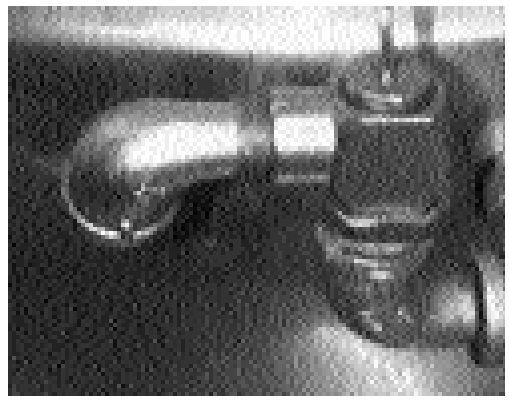
Clerarance for DHS-40

	Obligatoire	Recommandée
Côté gauche	15cm	15cm
Côté droit	15cm	25cm (pour la maintenance)
Arrière	25cm	25cm (pour incliner)

4. Terminez le raccordement des tuyaux à la conduite de gaz en utilisant une conduite de 1/2 po. de diam. (1,2 cm) ou équivalente.
5. Les modèles de série doivent être raccordés à une alimentation monophasée de 115 VCA, 60 Hz, 5 ampères. Il est également possible de commander la machine afin qu'elle puisse fonctionner sur du 208 VCA ou 240 VCA. Respectez la réglementation de votre localité et (ou) le Code électrique national des États-Unis et suivez les recommandations de la dernière édition de l'ANSI/NFPA 70. Reportez-vous au schéma de câblage situé à l'intérieur du panneau de service et à la fin de ce manuel.
6. Faites passer les câbles électriques par l'entrée située à l'arrière du boîtier avec une conduite de 1 po. (2,5 cm) de diam. en effectuant un raccord étanche avec les câbles d'entrée.

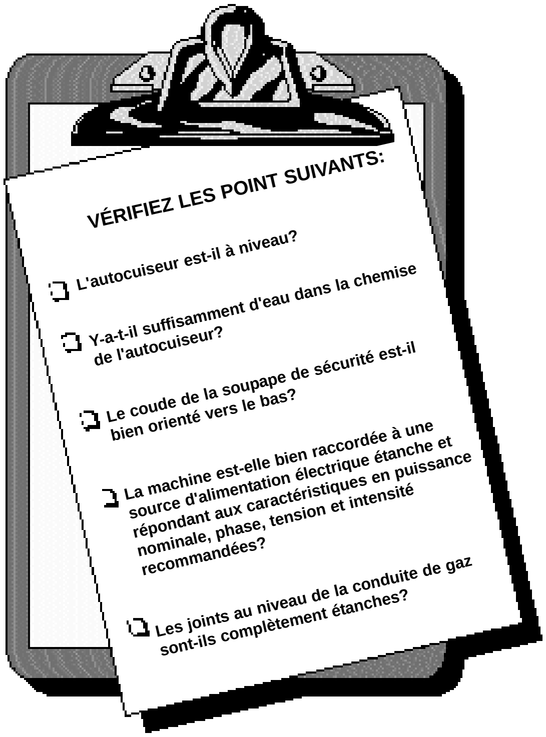
DANGER
METTRE LA MACHINE À LA TERRE AU NIVEAU DE LA BORNE FOURNIE. NE PAS METTRE LA MACHINE À LA MASSE RISQUE D'ENTRAÎNER UNE ÉLECTROCUTION MORTELLE.

7. Mettre la machine à la terre au niveau de la borne fournie.



Le raccord coudé de la soupape de sécurité doit être orienté vers le bas.

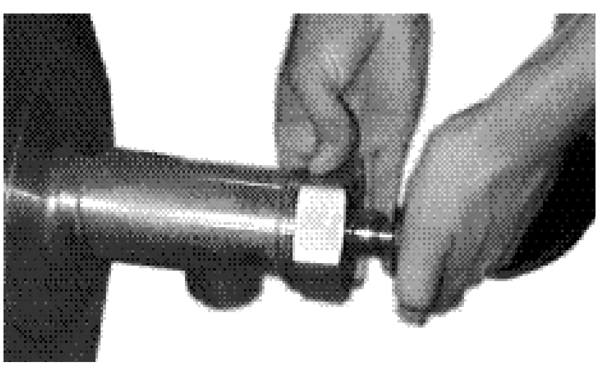
8. Après avoir raccordé l'autocuiseur à l'alimentation en gaz, vérifiez tous les joints de la conduite de gaz afin de vous assurer qu'ils ne présentent aucune fuite. NE PAS UTILISER DE FLAMME AFIN D'EFFECTUER L'INSPECTION. Utilisez une solution savonneuse concentrée ou un détecteur électronique de fuites de gaz.
9. MISE EN GARDE POUR LE TEST DE PRESSION:
   a) Pour toute pression supérieure à 1/2 PSIG (3.45 kPa): Lorsque vous vérifiez le fonctionnement de la tuyauterie d'alimentation en gaz à toute pression supérieure à 1/2 PSIG, veillez à ce que la machine et son robinet individuel de fermeture soient débranchés de la tuyauterie de gaz.
   b) Pour toute pression inférieure ou égale à 1/2 PSIG (3.45 kPa): Lorsque vous vérifiez le fonctionnement de la tuyauterie d'alimentation en gaz à toute pression égale ou inférieure à 1/2 PSIG, la machine doit être isolée de la tuyauterie de gaz en fermant le robinet d'arrêt.
10. Vérifiez que le niveau d'eau de la chemise se trouve entre les repères du tube de niveau en verre. Si le niveau d'eau est bas, suivez les instructions "Remplissage de la chemise et Traitement de l'eau" de ce manuel.



11. L'ouverture du raccord coudé de la soupape de sûreté doit être orientée vers le bas. Dans le cas contraire, le tourner vers le bas.

ATTENTION
LA MACHINE PÈSE ENTRE 535 ET 880 LIVRES (245 À 400 KG) SELON LE MODÈLE. POUR UNE MANUTENTION EN TOUTE SÉCURITÉ, L'INSTALLATEUR DOIT UTILISER UN ÉQUIPEMENT ADÉQUAT.

12. (Pour les modèles comportant un robinet de soutirage en option): Montez le robinet de soutirage en plaçant le gros écrou sur le robinet et introduisez-le dans le tube de soutirage. SERREZ UNIQUEMENT À LA MAIN afin de terminer l'installation.

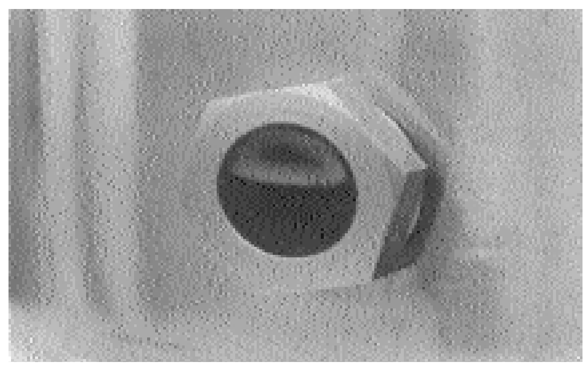


Serrez l'écrou à la main pour fixer le robinet de soutirage.

Après avoir installé l'autocuiseur, effectuez un essai afin de vous assurer que la machine fonctionne correctement.

1. Retirez toute documentation et tout emballage à l'intérieur et à l'extérieur de la machine.
2. Si la machine est équipée d'un robinet de soutirage, nettoyez-le afin que rien ne gène l'évacuation du contenu de l'autocuiseur.
3. Vérifiez que le mécanisme d'inclinaison fonctionne correctement en inclinant la marmite jusqu'à sa position maximale. Ensuite, redressez-la afin de la ramener à sa position d'origine.
4. Assurez-vous que la machine est bien alimentée en électricité.
5. Versez 1 à 2 litres) d'eau dans la marmite.
6. Suivez les instructions "Allumer l'autocuiseur" à la section "Fonctionnement" de ce manuel (page 9) et chauffez l'eau en réglant le thermostat au maximum. Le voyant devrait s'allumer immédiatement et l'autocuiseur devrait continuer à chauffer jusqu'à ce que l'eau se mette à bouillir.

Si l'autocuiseur fonctionne conformément aux indications, il peut alors être utilisé. Si la machine ne fonctionne pas conformément aux indications, contactez un technicien réparateur agréé de Groen.



NIVEAU D'EAU ADÉQUAT

AVERTISSEMENT
NE PAS SE TENIR DEVANT L'AUTOCUISEUR. NE PAS EXERCER DE PRESSION INUTILE NI S'APPUYER SUR L'AVANT DE LA MACHINE OU SUR LE BEC VERSEUR. VOUS RISQUEZ D'ENDOMMAGER LA MACHINE ET SON MÉCANISME D'INCLINAISON ET DE GRAVEMENT BLESSER ET BRÛLER L'UTILISATEUR ET TOUTE PERSONNE À PROXIMITÉ.

Fonctionnement

A. Commandes

Les commandes de l'autocuiseur DHS sont les suivantes:

1. Robinet de gaz à fermeture manuelle (situé sur la conduite de gaz derrière la machine) contrôlant l'alimentation en gaz de la conduite de gaz à la machine.
2. Interrupteur On-Off (marche-arrêt). Cette commande contrôle l'alimentation en électricité aux circuits de commande.
3. Cadran du thermostat qui allume ou éteint ce dernier, et règle la température de l'autocuiseur.
4. Manivelle d'inclinaison servant à incliner la marmite.
5. Voyants pour s'assurer du bon fonctionnement de la machine:
   a. Voyant d'alimentation: - indique que la machine est allumée.
   b. Voyant de chauffage (cuisson): - indique que l'arrivée de gaz est ouverte afin de produire la vapeur à l'intérieur de la chemise.
   c. Voyant de bas niveau d'eau: - indique que le niveau d'eau de la chemise est trop bas.
6. Réglage de pression de la machine: - situé derrière la trappe d'accès de la machine.

B. Consignes d'Exploitation

1. Allumer l'autocuiseur

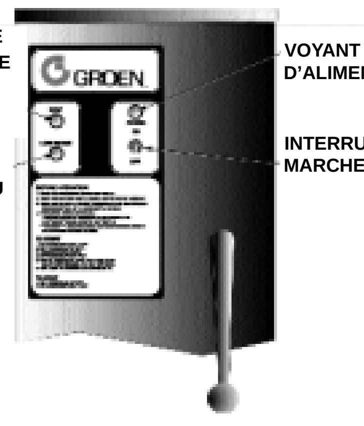
a. TOUS LES JOURS le niveau d'eau de la chemise. Le niveau doit être entre les repères du tube de niveau en verre. Si le niveau est bas, voir "Remplissage de la chemise et traitement de l'eau" à la page 13.

b. Vérifiez le manomètre. S'il n'indique pas une dépression de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) du mercure (Hg) (relevé de 20 à 30 au-dessous d'une pression atmosphérique de 0), voir "Dépression de la chemise à la page 13.

c. Ne pas tenter d'allumer un brûleur avec une flamme!

d. Tournez le robinet de gaz à fermeture manuelle afin de le placer sur "ON" (Marche) (alignez la poignée avec la conduite de gaz).

e. Placez l'interrupteur de marche-arrêt (on-off) sur "ON". L'allumage électronique tentera d'allumer la veilleuse pendant 90 secondes ou jusqu'à ce qu'il parvienne à l'allumer. Après l'avoir allumée, passez à l'étape suivante.



f. Tournez le thermostat afin de le placer sur le réglage désiré. Le brûleur à gaz principal s'allumera et s'éteindra afin de demeurer à la même température. Le voyant de chauffage (cuisson) s'allumera.

g. Si l'autocuiseur ne s'allume pas, éteignez-le et attendez cinq minutes. Ensuite, reprenez les instructions depuis le début.

2. Pour vider ou transvaser le contenu de l'autocuiseur:

a. Tournez la manivelle de l'autocuiseur dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre afin de pencher la marmite vers l'avant. La marmite demeurera dans la position dans laquelle elle se trouve lorsque vous arrêtez de tourner la manivelle. Pour redresser la marmite à sa position d'origine, tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre.

b. Le contenu de la marmite peut également être transvasé grâce au robinet de soutirage si cet autocuiseur en possède un.

3. Pour éteindre l'autocuiseur:

a. Tournez le cadran du thermostat afin de le placer sur "OFF" (ARRÊT).

b. Placez l'interrupteur à bascule sur "OFF" (ARRÊT).

c. Pour une mise à l'arrêt prolongée de la machine:

1. Suivre la procédure indiquée ci-dessus.
2. Fermez le robinet de gaz à fermeture manuelle en le tournant (poignée en angle droit par rapport à la conduite de gaz).

3. Débranchez le cordon d'alimentation électrique de la machine.



AVERTISSEMENT
POUR INCLINER L'AUTOCUISEUR AFIN DE TRANSVASER SON CONTENU:
1) PORTER DES GANTS ET UN TABLIER DE PROTECTION.
2) UTILISER UN CONTENANT SUFFISAMMENT PROFOND AFIN DE MINIMISER LES ÉCLABOUSSURES.
3) PLACER LE CONTENANT SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE, LE PLUS PRÈS POSSIBLE DE L'AUTOCUISEUR.
4) VEILLER À CE TENIR À DROITE DE L'AUTOCUISEUR AFIN DE VERSER SON CONTENU - ET NON PAS DIRECTEMENT DANS LA TRAJECTOIRE DU CONTENU BRÛLANT.
5) VERSER LENTEMENT EN VEILLANT À CONSERVER À TOUT MOMENT LE CONTRÔLE DE L'AUTOCUISEUR PUIS REDRESSER L'AUTOCUISEUR À SA POSITION D'ORIGINE APRÈS AVOIR REMPLI CE DERNIER OU APRÈS AVOIR TRANSVASÉ SON CONTENU.
6) NE PAS TROP REMPLIR LE CONTENANT. ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LE CONTENANT BRÛLANT ET SON CONTENU.

4. Pour rallumer l'autocuiseur:

a. Fermez le robinet de gaz.

b. Réglez l'interrupteur de marche-arrêt sur "OFF" (arrêt).

c. Réglez le thermostat sur "OFF" (arrêt).

5. En cas de panne de courant:

a. Ne pas tenter d'utiliser la machine avant que le courant ne soit rétabli!

b. Une fois le courant rétabli, suivez les instructions "Allumer l'autocuiseur" indiquées ci-dessus.

C. Accessoires Communs

1. Couvercle ordinaire ou à contrepoids

Comme pour toute cuisson normale avec casserole, un couvercle en option peut accélérer le chauffage de l'eau et des aliments contenus dans l'autocuiseur. Un couvercle permet de conserver la chaleur et de réduire la perte de chaleur et d'humidité s'échappant dans la cuisine. Le fait d'utiliser un couvercle peut contribuer à réduire certains temps de cuisson et permettre de maintenir la température, la couleur et la texture des aliments contenus dans l'autocuiseur ou permettre qu'ils mijotent pendant une longue période.

Assurez-vous que la poignée du couvercle est bien fixée avant de l'utiliser. Veillez à TOUJOURS utiliser la poignée afin de placer ou de retirer le couvercle de l'autocuiseur. Portez des gants de protection et un tablier protecteur.

Lorsque vous placez un couvercle sur l'autocuiseur, placez-le sur le bord renforcé de l'autocuiseur avec son bord plat faisant face au bec verseur.

AVERTISSEMENT
ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE LA MACHINE. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

Lorsque vous retirez le couvercle:

a. Saisissez fermement la poignée et soulevez le <u>bord arrière</u> (le bord le plus loin de l'opérateur) 1 à 2 po. (3 à 5 cm) afin de laisser la vapeur et l'eau s'échapper du récipient. Attendez 2 à 3 secondes.

b. Penchez le couvercle à un angle de 45 à 60° afin de permettre à la condensation ou aux gouttes du contenu de l'autocuiseur demeurées sous le couvercle de se reverser dans l'autocuiseur.

c. Retirez le couvercle en veillant à ce que la condensation ou le contenu de l'autocuiseur ne goutte sur l'utilisateur, le sol ou sur les surfaces de travail.

d. Placez le couvercle sur une surface plane, propre et loin de l'autocuiseur ou replacez-le sur l'autocuiseur.

ATTENTION
NE PAS INCLINER L'AUTOCUISEUR SANS AVOIR AU PRÉALABLE RETIRÉ LE COUVERCLE. LE COUVERCLE RISQUE DE GLISSER ET DE BLESSER L'UTILISATEUR.

2. Paniers en option

Un jeu de paniers en option (paniers Tri-BC) se fixant sur l'autocuiseur peuvent faciliter la cuisson d'aliments devant être placés dans de l'eau bouillante, tels que les oeufs, les pommes de terre, les légumes, les crustacés, les pâtes et le riz. Le filtre à mailles en nylon doit être utilisé uniquement pour des produits plus petits que le diamètre des mailles (environ 1/4 de po. ou 6 mm), y compris le riz et les pâtes de petite taille.

a. Veuillez tenir compte que les 3 paniers et leur contenu risquent de bouger dans l'autocuiseur. Il est probable que vous devrez remplir l'autocuiseur à moitié seulement. Faites un essai afin de voir l'espace qu'occupent les paniers et leur contenu lorsque l'autocuiseur est éteint (OFF) et ne comporte que de l'eau froide.

ATTENTION
NE PAS TROP REMPLIR L'AUTOCUISEUR LORS DE LA CUISSON OU DU NETTOYAGE. VEILLER À CE QUE LE NIVEAU DU LIQUIDE DEMEURE AU MOINS 2 À 3 PO. (5 À 8 cm) EN-DESSOUS DU BORD DE L'AUTOCUISEUR AFIN DE LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR MÉLANGER, BOUILLIR OU TRANSVASER LE CONTENU DE L'AUTOCUISEUR EN TOUTE SÉCURITÉ.

AVERTISSEMENT
ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS BRÛLANTS OU L'EAU CHAUDE CONTENUS DANS L'AUTOCUISEUR. TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

b. Remplissez les paniers sur une surface de travail plane et stable.

c. Après avoir rempli les paniers, soulevez-les avec les deux mains. Faites-vous aider par quelqu'un si le panier est trop lourd.

d. Baissez lentement le panier rempli dans l'autocuiseur et accrochez-le au "Y" du cadre.

e. Lorsque vous retirez les paniers, soulevez-les tout droit en veillant à ce qu'ils ne touchent pas le bord de l'autocuiseur ni le bec verseur. Portez des gants de protection et un tablier protecteur.

f. Laissez l'eau chaude s'égoutter complètement du panier avant de retirer les paniers de l'autocuiseur. Ne pas laisser reposer les paniers sur le bord de l'autocuiseur ni sur le bec verseur. Si les paniers sont trop lourds à porter, faites-vous aider. Retirez le contenu du panier et placez-le dans un autre contenant en veillant à bien éviter tout contact direct avec le contenu brûlant, SINON...

g. Placez les paniers remplis d'aliments sur une surface plane, stable et à l'intérieur d'un cuiseur ou d'un moule à cuisson afin de récupérer toute eau chaude s'égouttant des aliments.

Ordre des Opérations

Les grandes lignes suivantes vous permettront de mieux comprendre le fonctionnement de l'autocuiseur DHS.

1. Lorsque l'utilisateur appuie sur l'interrupteur d'alimentation, l'allumeur s'allume et la soupape automatique du brûleur de la veilleuse s'ouvre. L'étincelle allume la veilleuse qui chauffera le détecteur de chaleur. Cette sonde transmet ensuite un signal afin d'éteindre l'étincelle. La flamme joue le rôle de veilleuse jusqu'à ce que vous éteigniez la machine.

2. Si la machine ne détecte aucune flamme dans les 90 secondes qui suivent l'étincelle, une minuterie arrêtera tout. Pour tenter à nouveau d'allumer la machine, placez l'interrupteur d'alimentation sur "Off". Vérifiez les soupapes et robinets de gaz et patientez cinq minutes avant de tenter de rallumer la machine. Si vous ne pouvez rétablir la flamme de la veilleuse après quatre tentatives, contactez un réparateur agréé Groen.

3. Lorsque l'utilisateur consigne une température sur le cadran du thermostat, la soupape automatique de gaz s'ouvre afin de laisser passer le gaz vers le brûleur principal qui est ensuite allumé par la flamme. Lorsque l'autocuiseur atteint la température consignée, le contacteur du thermostat s'ouvre. Ceci interrompt le signal vers la commande du gaz et coupe l'arrivée de gaz vers le brûleur principal. La veilleuse demeure allumée. Lorsque l'autocuiseur se refroidit et sa température descend en-dessous de la température consignée, le contacteur du thermostat se ferme et entreprends un autre cycle de chauffage. L'appareil s'allumera et s'éteindra ainsi afin que l'autocuiseur demeure à la température désirée. Le voyant de chauffage indiquera si la machine s'allume ou pas.

Sans compter la minuterie de 90 secondes, l'autocuiseur possède les dispositifs de sécurité suivants.

1. Le relais de coupure en cas de bas niveau d'eau coupe l'arrivée de gaz à tous les brûleurs jusqu'à ce que le niveau d'eau de la chemise soit rétabli.

2. Le limiteur de pression à maximum (manostat) est réglé afin de s'ouvrir à environ 46 PSI et il fermera les brûleurs jusqu'à ce que la pression de la chemise redescende.

3. La soupape de sécurité s'ouvre et laisse s'échapper tout excès de pression au-delà de 50 PSI.

4. Le contacteur de fermeture en cas d'inclinaison ferme tous les brûleurs lorsque l'utilisateur penche la marmite.

5. Le régulateur de pression de gaz est intégré à la commande de gaz.

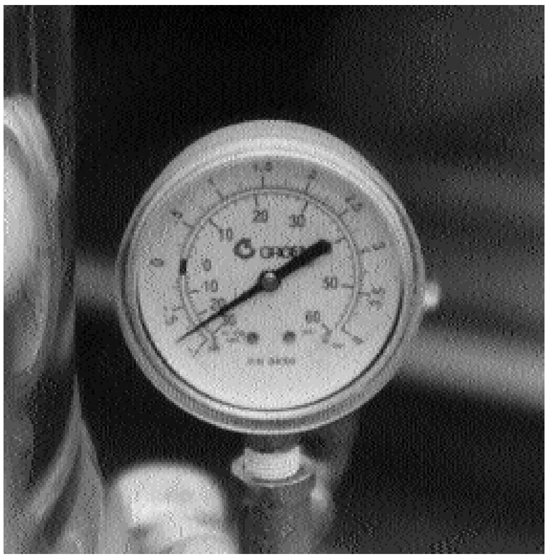
Entretien et maintenance

AVIS: Pour toutes réparations, veuillez contacter Groen ou tout autre réparateur agréé Groen.

1. Maintenance périodique

Il existe une fiche d'entretien et de maintenance à la fin de ce manuel avec la garantie. Pour chaque entretien ou opération de maintenance effectué sur cette machine de fabrication Groen, veuillez noter la date et le nom de la personne ayant effectuée le travail. Conservez ce manuel avec la machine afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Une inspection régulière de la machine réduira le temps d'arrêt de la machine et augmentera son efficacité. Vérifiez régulièrement les points suivants:



Le manomètre devrait indiquer une dépression de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) lorsque l'autocuiseur est froid.

a. Vérifiez tous les jours le manomètre pression/dépression (manovacuomètre). Il devrait indiquer une dépression de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) du mercure (Hg) lorsque l'autocuiseur est froid. Dans le cas contraire, voir "Dépression de la chemise" à la page 13.

b. Vérifiez également tous les jours le niveau de l'eau de la chemise. Il devrait être entre les repères du tube de niveau en verre. Si le niveau est bas, voir "Remplissage de la chemise et Traitement de l'eau" à la page 13.

c. Testez la soupape de sécurité au moins deux fois par mois. Testez la soupape lorsque l'autocuiseur fonctionne à cinq (5) psi (105 kPa) en tenant le levier d'essai puis en le relâchant afin qu'il revienne en position fermée en claquant. Si presque rien ne s'échappe (ou uniquement de l'air) et le manomètre redescend à 0 PSI, laissez la pression augmenter jusqu'à cinq PSI puis répétez l'opération. (Conseil: À l'aide d'un tournevis ou de tout autre outil, tirez sur l'anneau afin d'éviter tout contact avec la vapeur).

d. Si la soupape de sécurité ne fonctionne pas ou si rien ne semble être libéré par la cette dernière, ou si la soupape fuit, arrêtez immédiatement la machine et contactez un réparateur agréé Groen.



AVERTISSEMENT

LORS D'ESSAIS, ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LA VAPEUR S'ÉCHAPPANT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. TOUT CONTACT AVEC LA PEAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

e. Veillez à ce que les orifices d'admission d'air au brûleur demeurent propres et ne présentent aucune trace de poussière.

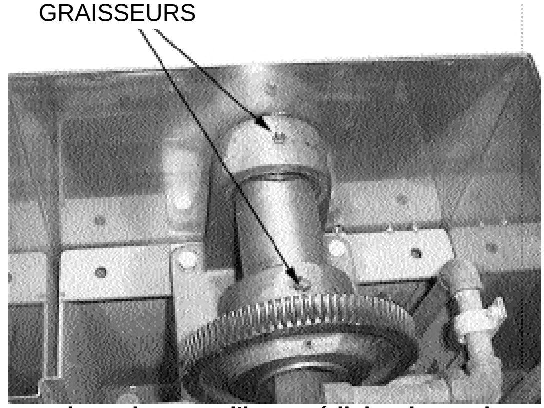
f. La flamme de la veilleuse doit être bleue et enveloppe la pointe de la sonde par environ 1/2 po. (12 mm).

g. Le boîtier d'engrenages comporte des pièces aidant à la lubrification des pièces tournantes. Les engrenages ne fonctionnent pas dans de l'huile. Il est donc nécessaire de les lubrifier régulièrement avec de la graisse.

h. L'intervalle entre chaque lubrification dépend des conditions d'exploitation. La lubrification des engrenages doit être effectuée au moins tous les six mois.

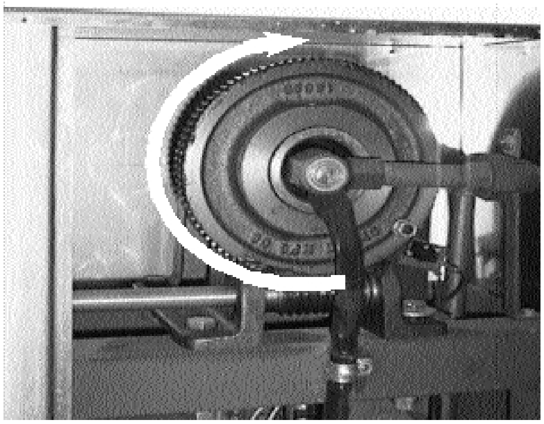
i. Utilisez une graisse au lithium LGI de type no. 2. Ajoutez la graisse par l'intermédiaire des embouts graisseurs Zerk situés sur le boîtier d'engrenages jusqu'à ce qu'elle ressorte par les coussinets autour de l'axe rotatif.\

EMBOUTS
GRAISSEURS



Ajoutez la graisse par l'intermédiaire des embouts graisseurs Zerk.

j. Appliquez généreusement la graisse sur l'engrenage afin de couvrir la partie de la roue qui est en contact avec la vis sans fin.



Appliquez généreusement la graisse sur la partie de la roue qui est en contact avec la vis sans fin.

k. Conservez le câblage et les connexions en bon état.

l. Veillez à ce que l'intérieur du panneau de commande demeure propre et sec.

m. Veillez à ce que les orifices du brûleur demeurent propres.

2. Dépression de la chemise / Retirer l'air de la chemise

Lorsque l'autocuiseur est froid, tout relevé positif au niveau du manomètre de pression/dépression (manovacuomètre enregistreur) ou proche de zéro indique qu'il y a de l'air dans la chemise. L'air à l'intérieur de la chemise joue le rôle d'isolant et ralentira le chauffage de l'autocuiseur.

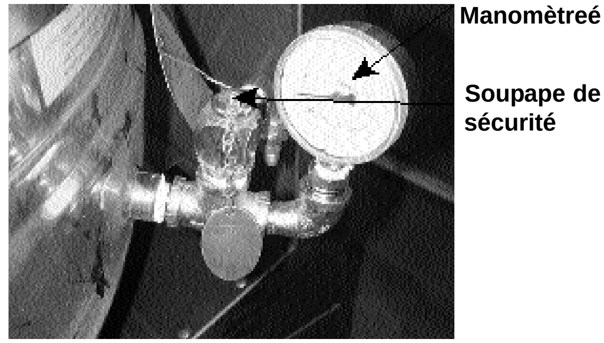
Pour retirer l'air:

a. Allumez l'autocuiseur. (Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans l'autocuiseur ou qu'il contient le produit désiré).

b. Lorsque le manomètre de pression/dépression atteint une pression positive de 5 PSI, libérez l'air et la vapeur demeurés bloqués en soulevant l'anneau de la soupape de sécurité pendant environ cinq (5) secondes. Répétez cette opération trois ou quatre fois puis relâchez-la afin qu'elle revienne en position fermée en claquant.

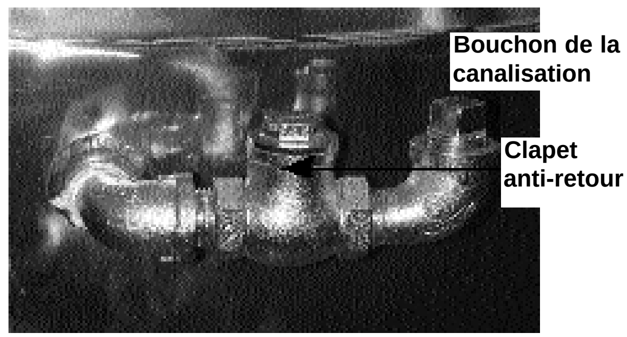
c. Si presque rien ne s'échappe (ou uniquement de l'air) et le manomètre redescend à 0 PSI, laissez la pression augmenter jusqu'à cinq PSI puis répétez l'opération.

d. avoir purgé l'air de la chemise comme il est décrit à l'étape (b), ci-dessus, retirez l'eau chaude de l'autocuiseur et remplacez-la avec de l'eau froide. Ceci permettra que la vapeur se condense à l'intérieur de la chemise et le manomètre devrait indiquer un relevé négatif de 20 à 30 po. (50 à 76 cm) du mercure (pression négative au-dessous de 0). Si ce n'est pas le cas, ou si la dépression est moindre, contactez un réparateur agréé Groen afin de corriger le problème.



3. Remplissage de la chemise et traitement de l'eau

La chemise a été remplie en usine avec la quantité d'eau traitée adéquate. Il vous sera parfois nécessaire de ramener l'eau à son niveau correct. En effet, il est possible que de l'eau se soit échappée sous forme de vapeur lors de l'ouverture de la soupape de sécurité ou lors d'une purge. Si vous remplacez l'eau qui s'est échappée sous forme de vapeur, utilisez de l'eau distillée. Si vous remplacez de l'eau traitée ayant été purgée de la chemise, préparez plus d'eau traitée comme indiqué au paragraphe, "Traitement de l'eau" ci-dessous.



Testez la soupape de sécurité au moins deux fois par mois.

a. Laissez l'autocuiseur refroidir complètement. Il vous sera plus facile de traiter l'eau si l'autocuiseur indique un relevé négatif (pression négative en-dessous de 0).

b. Retirez le bouchon de canalisation du disposif de remplissage d'eau. Versez l'eau distillée ou l'eau traitée. Utilisez un entonnoir pour faciliter l'opération. Maintenez la soupape de sécurité ouverte lorsque vous versez l'eau afin que l'air puisse s'échapper de la chemise. Continuez à ajouter l'eau jusqu'à ce que le niveau monte et atteigne le milieu de la jauge ronde

c. Placez l'entonnoir dans l'ouverture et remplissez-le avec l'eau traitée.

d. L'air s'introduisant dans la chemise pendant le remplissage doit être expulsé car il nuira à l'efficacité de la machine. Suivez les instructions du paragraphe "**Dépression de la chemise/Retirer l'air de la chemise**" afin de rétablir une pression négative.

4. Traitement de l'eau

a. Procurez-vous le produit nécessaire au traitement de l'eau ainsi qu'un kit d'analyse de pH auprès de votre représentant Groen.

AVERTISSEMENT
AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE, LIRE ET SUIVRE TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ INDIQUÉES SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT UTILISÉ POUR LE TRAITEMENT DE L'EAU

b. Remplissez un récipient avec la quantité d'eau nécessaire. (Voir tableau). Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée.

Modèle de l'autocuiseur	Contenance approximative de la chemise
DHS-40, DHS/T-40	4 galons (15,1 litres)

c. Pendez une bande de papier indicateur de pH sur le bord du récipient avec environ 1 po. (2,5 cm) immergée dans l'eau.

d. Mesurez la teneur en produit de l'eau en versant le produit de traitement à l'aide d'une tasse ou d'un verre gradué.

e. Remuez l'eau de façon constante tout en ajoutant lentement le produit de traitement jusqu'à ce que l'eau atteigne un pH entre 10,5 et 11,5. Évaluez le pH en comparant fréquemment la bande avec le tableau de couleurs fourni avec le kit d'analyse. Attention: Ne pas ajouter trop de produit de traitement. Le fait de trop verser de produit risque d'entraîner une corrosion généralisée.

f. Au fur et à mesure que vous ajoutez de l'eau à la chemise, vérifiez que le niveau d'eau se trouve bien au centre des repères de la jauge.

g. Notez les quantités exactes d'eau et de produit utilisées. Il vous sera possible d'utiliser les mêmes doses à nouveau si vous utilisez la même source d'approvisionnement et le même produit ultérieurement. Cependant, il vaut mieux vérifier le pH à chaque fois que vous préparez de l'eau traitée.

5. Remplacement des pièces

AVERTISSEMENT
AVANT DE REMPLACER TOUTE PIÈCE, DÉBRANCHER DE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET FERMER LE ROBINET D'ARRIVÉE DE GAZ PRINCIPAL. COMPTER CINQ MINUTES POUR QUE LE GAZ SE DISSIPE.

Lorsqu'il s'avère nécessaire de casser une conduite de gaz afin de remplacer une pièce, vérifiez que le nouveau raccord ne présente aucune fuite en utilisant une solution savonneuse ou toute autre méthode de détection. **NE PAS UTILISER DE FLAMME AFIN DE DÉTECTER UNE FUITE.**

Le câblage interne est indiqué sur les diagrammes des circuits (voir l'intérieur de l'armoire de commande et la fin de ce manuel). Veillez à ce que les nouvelles pièces et autres éléments soient raccordés de la même façon. Le schéma du circuit indique que les éléments de commande sont câblés en série. Dans la plupart des cas, un élément ou composant défectueux peut être isolé avec un câble cavalier afin de vérifier qu'il est défectueux. Si la pièce s'avère défectueuse, contactez un réparateur agréé Groen.

Nettoyage

1. Outils recommandés

a. Nettoyant tel que Klenzade HC-10 ou HC-32 fabriqué par ECOLAB,Inc.
b. Brosses en bon état pour nettoyer l'autocuiseur.
c. Désinfectant tel que Klenzade XY-12.
d. Nettoyant Klenzade LC-30.
e. Dégraissant à vaporiser de Groen (Réf: 114801)
d. Détartrant "Delimer/Descaler" de Groen (Réf: 114800)

2. Précautions à prendre

Avant tout nettoyage, éteignez l'autocuiseur en tournant le cadran du thermostat afin de le placer sur "OFF" (ARRÊT), puis coupez toute alimentation électrique au niveau d'un commutateur commandé à distance tel qu'un disjoncteur.

AVERTISSEMENT
CONSERVER TOUTE EAU ET SOLUTION À L'ÉCART DES COMMANDES ET DE L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE. NE JAMAIS ARROSER NI NETTOYER AU JET L'HABILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE, LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES, ETC.



ATTENTION
LA PLUPART DES NETTOYANTS SONT DANGEREUX POUR LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VÊTEMENTS. À TITRE DE PROTECTION: VEILLER À TOUJOURS PORTER DES GANTS EN CAOUTCHOUC, DES LUNETTES OU UN MASQUE ET DES VÊTEMENTS DE PROTECTION. LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES SUR LES ÉTIQUETTES DES PRODUITS NETTOYANTS.

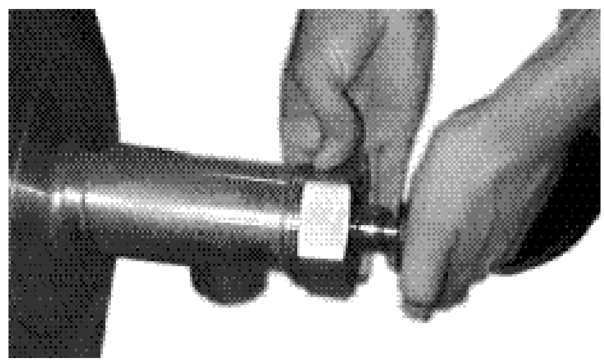
3. Nettoyage

a. Nettoyez les surfaces en contact avec les aliments dés que possible après utilisation. Si l'autocuiseur est utilisé de façon continue, nettoyez et désinfectez l'intérieur et l'extérieur au moins toutes les 12 heures.
b. Grattez et nettoyez au jet afin de retirer toute trace de résidu. Veillez à ne pas rayer l'autocuiseur avec vos outils de nettoyage métalliques. (Pour le modèle DHS/T uniquement: Après avoir rincer au jet l'autocuiseur, fermez le robinet de soutirage).

AVIS
NE JAMAIS LAISSER UN PRODUIT DÉSINFECTANT EN CONTACT AVEC UNE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE AU-DELÀ DE 30 MINUTES AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE COLORATION ET DE CORROSION.

c. Préparez une solution nettoyante chaude à base de détergent et de dégraissant en suivant les instructions du fabricant. Nettoyez complètement l'autocuiseur. Utilisez un chiffon humide et une solution nettoyante pour nettoyer les commandes, les boîtiers, les conduites électriques, etc.
d. Pour le modèle DHT uniquement: Démontez le robinet de soutirage. Nettoyez l'orifice du robinet de soutirage puis chaque pièce du robinet avec une brosse.

ATTENTION
NE PAS MÉLANGER LES PIÈCES DE DIFFÉRENTS ROBINETS DE SOUTIRAGE. LES PIÈCES NE SONT PAS INTERCHANGEABLES.



Lorsque vous assemblez à nouveau les pièces du robinet de soutirage, serrez à la main l'écrou qui le retient en place.

e. Rincez complètement l'autocuiseur et les pièces du robinet de soutirage à l'eau chaude, puis laissez l'eau entièrement s'égoutter.
f. Lorsque vous assemblez à nouveau les pièces du robinet de soutirage, serrez à la main l'écrou qui le retient en place.
g. Nettoyez tous les jours les surfaces intérieures et extérieures ayant été salies. N'oubliez pas de vérifier les côtés du couvercle et l'armoire de commande.
h. Pour retirer toute matière collée à l'autocuiseur, utilisez une brosse, une éponge, un chiffon, un grattoir en plastique ou en caoutchouc, un tampon à récurer en plastique avec une solution nettoyante. Pour faciliter le nettoyage, laissez la solution détergente reposer dans l'autocuiseur afin que les résidus puissent tremper dans cette dernière. NE PAS utiliser de matériau abrasif ni d'outils métalliques risquant de rayer la surface. Les rayures rendent difficile le nettoyage et permettent aux bactéries de proliférer.

NE PAS utiliser de paille de fer car cela laissera des particules incrustées dans la surface et risquera d'entraîner une éventuelle corrosion par piqûre.

i. L'extérieur de la machine peut être poli à l'aide d'un nettoyant approuvé pour acier inoxydable comme "Zepper" de Zep Manufacturing Company.

j. Pour désinfecter la machine, utilisez une solution à base de chlore dans les proportions suivantes: 200 milligrammes par litre ou 200 grammes par mètre cube. Consultez votre revendeur de produits d'assainissement pour de plus amples renseignements.

k. Suivez les instructions du fournisseur et appliquez la solution après avoir nettoyé et laissé s'égoutter l'autocuiseur. Ensuite, rincez complètement la solution.

AVIS

NE JAMAIS LAISSER UN PRODUIT DÉSINFECTANT À BASE DE CHLORE EN CONTACT AVEC UNE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE AU-DELÀ DE 30 MINUTES AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE COLORATION ET DE CORROSION.

l. Il est recommandé de stériliser chaque pièce de l'autocuiseur juste avant de l'utiliser.

m. Si vous avez du mal à retirer tous les résidus de minéraux, ou la pellicule formée par toute eau calcaire ainsi que les résidus d'aliments, nettoyez complètement l'autocuiseur puis utilisez un produit détartrant tel que la solution Groen Delimer/Descaler (référence 114800) ou Lime-A-Way de ECOLAB en suivant les instructions du fabricant. Rincez l'autocuiseur et laissez-le s'égoutter avant de l'utiliser.

n. En cas de problème persistant, contactez votre revendeur de produit de nettoyage. Ce dernier possède une équipe technique avec un laboratoire pour vous servir.

Guide de Dépannage

Votre autocuiseur Groen a été conçu afin de fonctionner sans problème technique à condition d'effectuer correctement sa maintenance. Cependant, voici une liste de vérifications à effectuer en cas de problème. Les diagrammes de câblage sont visibles au niveau du panneau de service et à la fin de ce manuel.

AVERTISSEMENT
AVANT DE REMPLACER TOUTE PIÈCE, DÉBRANCHER DE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET FERMER LE ROBINET D'ARRIVÉE DE GAZ PRINCIPAL. COMPTER CINQ MINUTES POUR QUE LE GAZ SE DISSIPE.

ATTENTION
TOUTE UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU PAR UN DE SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS EST DANGEREUSE POUR L'UTILISATEUR ET PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET ENDOMMAGER LA MACHINE. L'EMPLOI DE CES PIÈCES ANNULERA TOUTE GARANTIE.

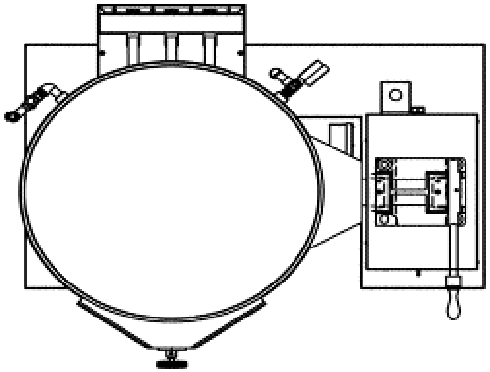
SYMPTÔME	QUI	VÉRIFICATIONS À EFFECTUER Le [x] indique les vérifications devant être effectuées par un réparateur agréé.
L'autocuiseur est difficile à incliner.	Utilisateur	a. Vérifiez les engrenages afin de vous assurez qu'ils ne comportent pas de corps étrangers et sont suffisamment lubrifiés.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez l'alignement des engrenages. [x] c. Vérifiez que les vis sans fin et les engrenages ne sont pas endommagés. [x]
L'autocuiseur continue à chauffer après avoir atteint la température désirée.	Utilisateur	a. Vérifiez le réglage du cadran du thermostat.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez l'étalonnage du thermostat. [x] c. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage inférieur ou supérieur à celui de l'autocuiseur. [x]
L'autocuiseur arrête de chauffer avant d'atteindre la température désirée.	Utilisateur	a. Vérifiez le réglage du cadran du thermostat.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez l'étalonnage du thermostat. [x] c. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage inférieur ou supérieur à celui de l'autocuiseur. [x]
La soupape de sécurité s'ouvre.	Utilisateur	a. Vérifiez si il y a de l'air dans la chemise. Voir "Dépression de la chemise" à la section "Entretien". b. Vérifiez le réglage du cadran du thermostat.
	Réparateur agréé uniquement	c. Vérifiez le thermostat. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage inférieur ou supérieur à celui de l'autocuiseur. Si ce dernier s'avère défectueux, remplacez-le. [x] d. Vérifiez la soupape de sécurité. Si la soupape s'ouvre à une pression inférieure à 49 PSI, remplacez-la. [x]
Les brûleurs ne s'allument pas.	Utilisateur	a. Vérifiez que le robinet d'arrivée de gaz est bien ouvert (la poignée est dans l'axe de la conduite de gaz). b. Vérifiez la tuyauterie de gaz de votre immeuble. c. Vérifiez que la marmite n'est pas inclinée.
	Réparateur agréé uniquement	d. Vérifiez le thermostat. Le thermostat devrait émettre un déclic lorsque l'on tourne le cadran pour passer d'un réglage inférieur ou supérieur à celui de l'autocuiseur. f. Vérifiez que le contacteur d'inclinaison est bien fermé lorsque la marmite n'est par inclinée.

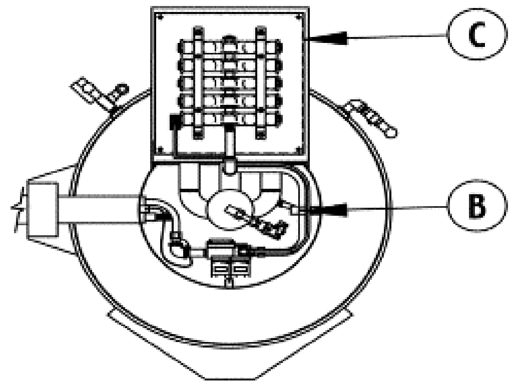
SYMPTÔME	QUI	VÉRIFICATIONS À EFFECTUER Le [x] indique les vérifications devant être effectuées par un réparateur agréé.
Le système ne produit pas d'étincelle.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez le thermostat et fermez les contacts si ces derniers sont ouverts. [x] b. Vérifiez la tension CA entre les bornes du côté secondaire du transformateur. Si la tension n'est pas de 24 Volts, remplacez le transformateur.[x] c. Vérifiez que le fil de haute tension est fermement fixé et en bon état. Si le câble est craquelé ou fragile, remplacez-le.[x] d. Vérifiez que la céramique de la veilleuse ne présente pas de fissure ni d'ébréchure.[x] e. Vérifiez l'écartement des électrodes de la veilleuse. Corrigez l'écartement.[x]
La soupape de sécurité présente une petite fuite de vapeur lorsque la machine fonctionne.	Utilisateur	a. Vérifiez que le siège de la soupape n'est pas sale. Une fois que la chemise est sous pression, tirez brièvement sur le levier afin de complètement l'ouvrir, puis laissez le levier se refermer en claquant.
	Réparateur agréé uniquement	b. Vérifiez que la soupape de sécurité n'est pas défectueuse. Remplacez toute soupape défectueuse par une soupape identique. [x]
L'autocuiseur est difficile à incliner.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez que la vis sans fin n'est pas sale et est correctement alignées et lubrifiées.
L'étincelle se produit mais la veilleuse ne s'allume pas.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez que la soupape de la veilleuse est bien raccordée aux bornes. [x] b. Vérifiez que la tension aux bornes PV et PV/MV est bien 24 VCA. Si la tension n'est pas 24V, remplacez le module d'allumage.[x] c. Vérifiez que la pression du gaz est au moins 3.5 po. (9 cm) C.E. (8.7818 mb).[x] d. Vérifiez la présence de gaz au niveau de la veilleuse. Si le flux ne se fait pas: (1) Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas plié et que rien ne gène le flux. [x] (2) Nettoyez l'orifice si nécessaire. [x] (3) Vérifiez la commande magnétique de la soupape de la veilleuse située sur la commande de gaz. Réparez ou remplacez si nécessaire. [x] e. Vérifiez l'écartement des électrodes de la veilleuse se trouve dans le flux du gaz de la veilleuse. Dans le cas contraire, effectuez le réglage ou remplacez la veilleuse. [x] f. Vérifiez qu'il n'y a pas de courants d'air. Protégez le brûleur de la veilleuse si nécessaire. [x]
La veilleuse s'allume mais le brûleur principal ne s'allume pas, et l'étincelle ne dure pas.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez que la tension aux bornes PV et PV/MV est bien 24 V. Si la tension n'est pas 24V, remplacez le module d'allumage.[x] b. Vérifiez que la pression du gaz est au moins 3.5 po. (9 cm) C.E. (8.7818 mb).[x] c. Vérifiez les connexions électriques de la soupape principale aux bornes, puis assurez-vous qu'elles sont solidement raccordées. Vérifiez la commande magnétique de la soupape de la veilleuse située sur la commande de gaz. Réparez ou remplacez si nécessaire.[x]

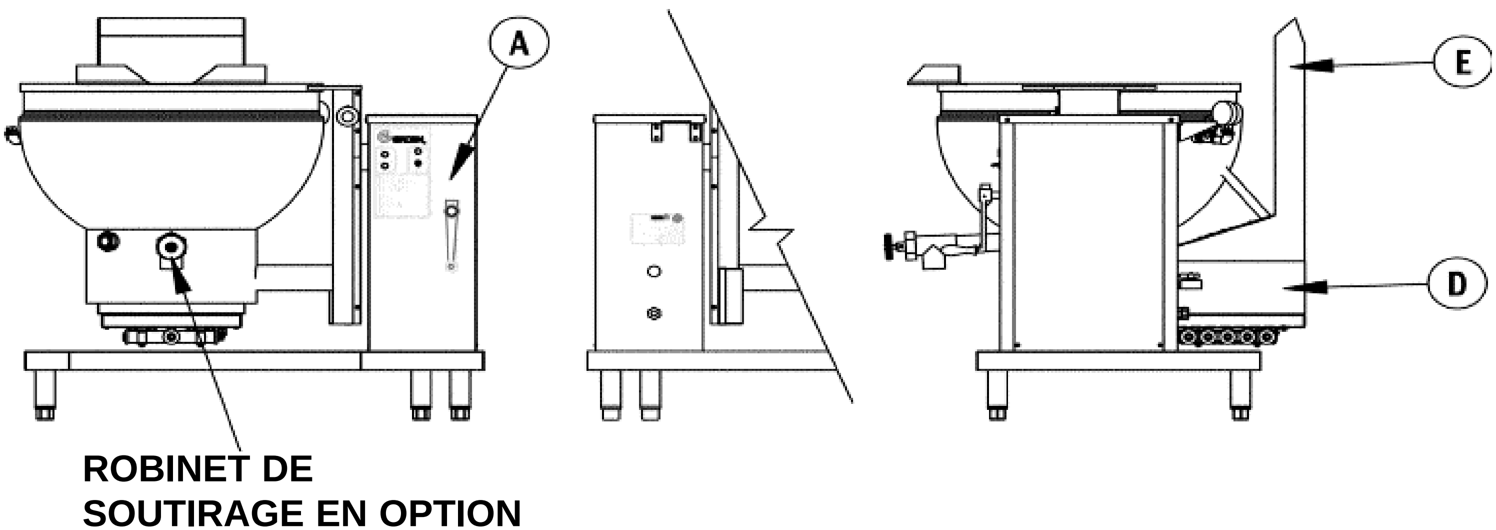
SYMPTÔME	QUI	VÉRIFICATIONS À EFFECTUER Le [x] indique les vérifications devant être effectuées par un réparateur agréé.
La veilleuse s'allume mais le brûleur principal ne s'allume pas, et l'étincelle dure.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez la mise à la terre (masse) du brûleur en vous assurant que le câble n'est pas endommagé et que la connexion a été effectuée correctement. Si nécessaire, remplacez le fil par un fil résistant aux températures élevées.[x] b. Vérifiez que l'isolant en céramique du brûleur de la veilleuse n'est pas fissuré.[x] c. Vérifiez que la mise à la terre du câble n'a pas été annulée. Si nécessaire, rectifiez la mise à la terre ou remplacez le fil.[x] d. Vérifiez que la pression du gaz est adéquate.[x] e. Nettoyez l'ensemble de la veilleuse et remplacez-la si nécessaire.[x] f. Serrez les connexions mécaniques et électriques.[x] g. Si la flamme de la veilleuse est faible, augmentez la taille de l'orifice.[x] h. Remplacez le module d'allumage.[x]
Le brûleur s'allume mais ne demeure pas allumé.	Réparateur agréé uniquement	a. Vérifiez la mise à la terre (masse) du brûleur en vous assurant que le câble n'est pas endommagé et que la connexion a été effectuée correctement. Si nécessaire, remplacez le fil par un fil résistant aux températures élevées.[x] b. Vérifiez que la pression d'alimentation du gaz n'est pas trop basse. Si nécessaire, remplacez le module d'allumage.[x]

Liste des pièces

Pour commander des pièces, contactez votre centre de réparation agréé Groen. Veuillez fournir le numéro du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, le nombre de pièces désirées, et selon le cas, la tension et la phase.







Liste des pièces

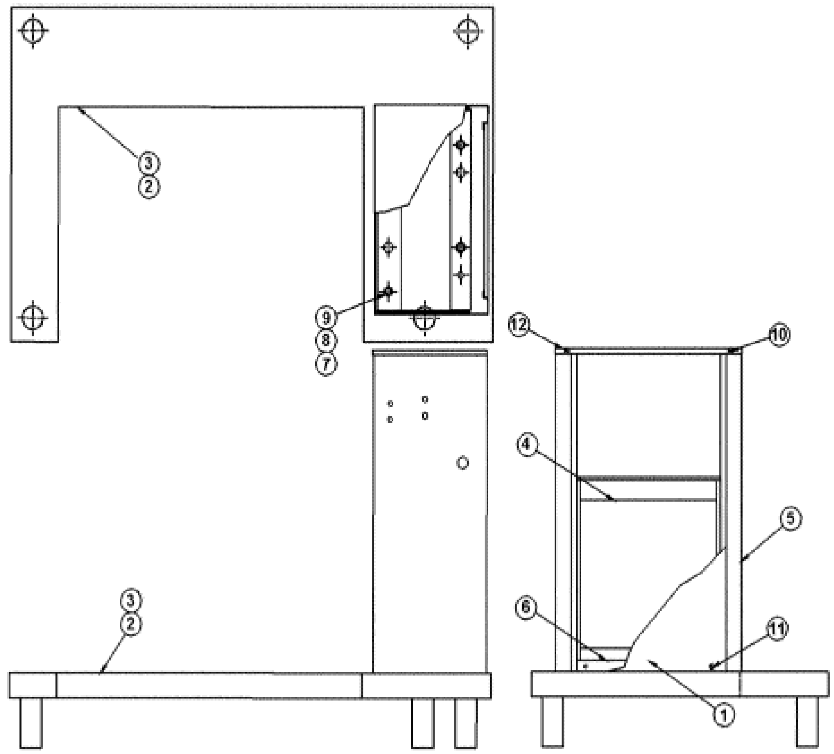
Pour commander des pièces, contactez votre centre de réparation agréé Groen. Veuillez fournir le numéro du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, le nombre de pièces désirées, et selon le cas, la tension et la phase.

Légende	Description	Réf.
	Pièces, assemblage final	**139068**
	Jauge ronde en verre, 3 cm	108554
	Support de robinet	9054
	Sangle pour câbles	11093
	Écrou hex. 6 mm cal.20	12940
	Pied réglable	13275
	Joint pivotant NPT, 12 mm	76680
	Robinet de fermeture de gaz, 12 mm	98458
	Manuel d'utilisation DH, raccordement	137920
	Bouton du cadran du thermostat	12314
	Tuyauterie de remplissage d'eau	139396
	Bouchon de canalisation NPT, 12 mm	011146
	Coude 90° NPT, 12 mm	4185
	Clapet anti-retour, NPT 12 mm	4187
	Manchon fermé, NPT 12 mm	8877
	Montage de la soupape de sécurité et câbles	**139395**
	Soupape de sécurité, 50 PSI	97005
	Plaque et chaîne, Mise en garde	8332
	Manomètre de pression avec deux cadrans	**84208**
	Té NPT, 12 mm	8772
	Manchon fermé NPT, 12 mm	8877
	Coude 90° NPT, 12 mm	4185
	Raccord réducteur, 12 mm	8739
	Coude 90° NPT, 12 mm	96905
	Mécanisme d'inclinaison	**045752**
	Manchon enclipsable en nylon, 19 mm x 25 mm	000453
	Clé carrée, 9 mm	1474
	Vis à 6 pans creux	5097
	Rondelle de sécurité, 9 mm	5702

Légende	Description	Réf.
	Écrou hexagonal, 12 mm cal.13	5705
	Rondelle de sécurité, 12 mm	5735
	Écrou hexagonal, 9 mm cal. 16	8214
	Vis à tête hexagonale	8679
	Boîtier de roulement	9762
	Roulement à bille DEE/4-40	9765
	Vis sans fin, alésage de 19 mm	12026
	Rondelle de réglage, 3,4 cm (D.I.)	12039
	Vis de réglage	12060
	Goupille cylindrique, 6 mm (diam.) x 3,1 cm (long)	12614
	Bague de retenue interne	13483
	Engrenage, alésage de 7,6 cm, DEE/4	13609
	Poignée de manivelle 13617, alésage de 1,9 cm	13617
	Arbre de volant, 7,6 cm	13624
	Entretoise, 7,6 cm, Nomenclature 40 x 1,9 cm	13625
	Cale de tourillon pour DH	88248
	Vis hex. cal.13, 12 mm x 8,8 cm	3285
	Équerre de support pour conduite de gaz	**139870**
	Écrou hex., rondelle indesserrable cal.20, 6 mm	5609
	Vis à tête hex., cal.20, 6 mm x 1,9 cm	12940
	Sangle de canalisation, conduit EMT 1,9 cm	135252
	Soudure de l'équerre de support, conduite de gaz	68133
	Contacteur d'inclinaison et étrier	**135331**
	Support de l'étrier	14129
	Micro contacteur	2982
	Isolant	3490
	Vis à tête ronde	3122
	Rondelle dentée interne, cal.6	13418
	Écrou hex. cal.4-40	3121

Légende	Description	Réf.
	Module, allumage électronique	**123734**
	Boîtier, allumage à étincelle	123775
	Habillage	104948
	Joint, boîtier d'allumage	104941
	Allumage Honeywell	85153
	Conduit, adaptateur mâle en plastique	123733
	Contre-écrou NPT, 12 mm	5487
	Vis cal.8-32 x 9 mm	5764
	Écrou hex. cal.6-32	71289
	Vis hex. cal.10-32 x 9 mm	69773
	Attache de câbles, 14 cm	86426
	Ancrage, monté sur vis	102231
	Écrou hex. cal.8-32	69784
	Câble haute tension	69728
	Panneau avant	**139069**
	Joint, interrupteur	137435
	Voyant indicateur ambre, 24 VCA	116384
	Voyant indicateur rouge, 24 VCA	116383
	Interrupteur unipolaire unidirectionnel de marche-arrêt	006904
	Plaque du panneau avant	123802
	Joint, lampe	137434
A	**Socle et habillage**	**139053**
B	**Tuyauterie de gaz et pièces inférieures**	**139863**
C	**Brûleur et sonde de détection de flamme**	**123814**
D	**Chambre de combustion**	**122093**
E	**Conduit d'évacuation de fumée**	**137871**

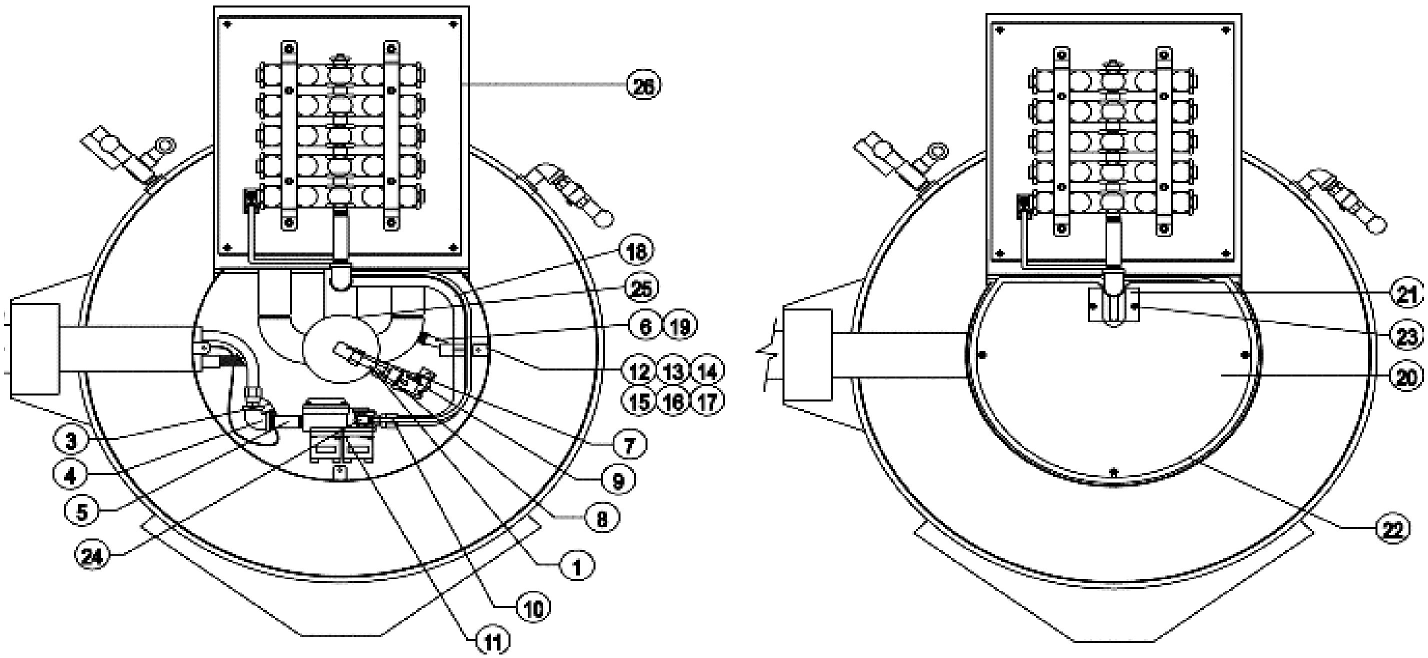
Liste des pièces



Légende	Description	Réf.	Légende	Description	Réf.	Légende	Description	Réf.
A	**Socle et habillage**	**139053**	5	Placage de l'habillage, DHS-40	139171	10	Vis à tête bombée, cal.8-32 x 9 mm	005764
1	Panneau latéral de l'armoire de commande	047882	6	Plaque interne	001475	11	Vis à tête bombée, 8-32 x 1,9 cm de long	081698
2	Placage métallique	139056	7	Écrou hexagonal robuste, cal.13, 12 mm	005603	12	Plaque supérieure de l'armoire	138114
3	Socle	137950	8	Vis à tête hexagonale cal.13, 12 mm 3,8 cm	008679	13	Rondelle, 12 mm	005049
4	Soudure de l'habillage	138101	9	Rondelle de sécurité, 12 mm	005657			

Liste des pièces

Pour commander des pièces, contactez votre centre de réparation agréé Groen. Veuillez fournir le numéro du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, le nombre de pièces désirées, et selon le cas, la tension et la phase.

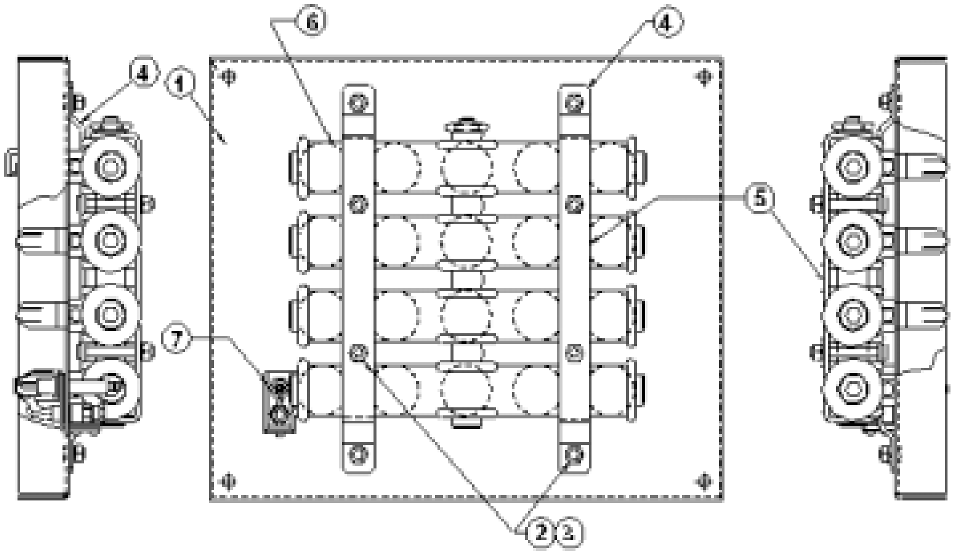


Tuyauterie de gaz et montage des pièces de la partie inférieure

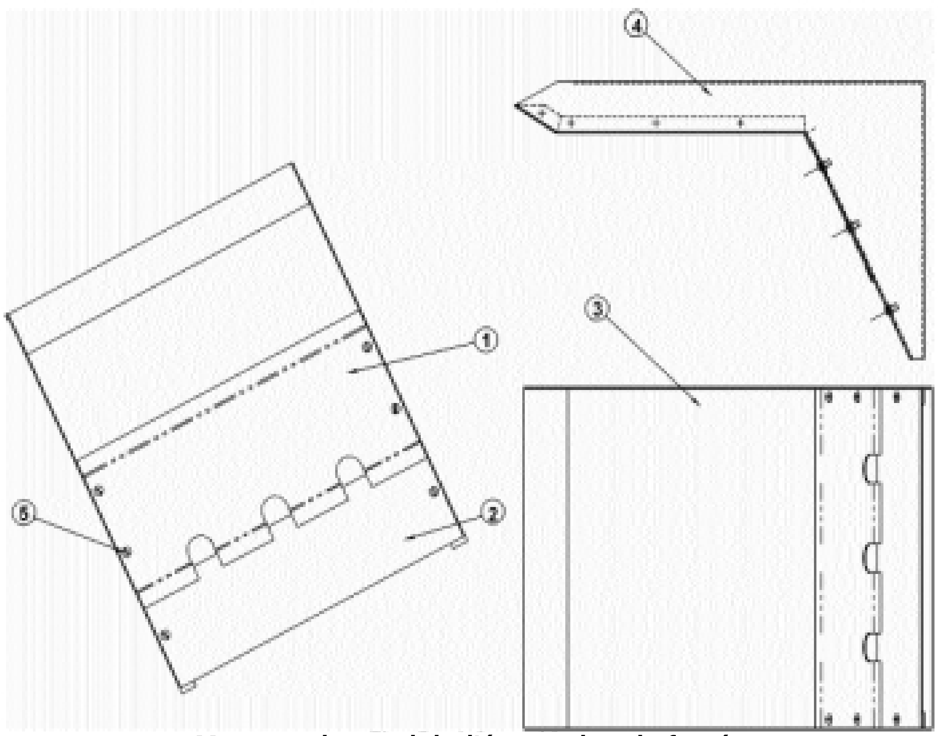
Légende	Description	Réf.	Légende	Description	Réf.	Légende	Description	Réf.
B	**Tuyauterie de gaz et pièces inférieures**	**139863**	9	Manostat, 6 mm	069963	18	Tube en alum., diam. int. de 1,5 cm	063015
1	Tube en cuivre, 12 mm	007334	10	Raccord de connexion mâle, 12 mm NPT	049093	19	Capuchon protecteur pour sonde	101143
3	Thermostat électrique	009730	11	Commande de gaz	123815	20	Plaque de fond	090630
3	Coude, 90°, 12 mm, NPT	008747	12	Support	065382	21	Fermeture, plaque de fond	049803
4	Manchon NPT, 12 mm x 6,3 cm de long	008747	13	Vis à tête cylindrique bombée cal.8-32 x 9 mm	005764	22	Joint, plaque de fond	007937
6	Électrode, niveau d'eau	005552	14	Écrou hexagonal, 6 mm	012940	23	Vis hexagonale, cal.10-32 x 9 mm	069773
7	Coude, 12 mm (tube) x 9 mm NPT	002170	15	Montant de soudure	011028	24	Coude, 3 mm NPT mâle x 6 mm (tube)	006796
8	Raccord de connexion femelle NPT, 6 mm	097074	16	Barre, DHS-40 et 60	005440	25	Tube en alum., 6 mm (diam. ext) x 81 cm	123737
			17	Collier pour conduit rigide NFPC, 12 mm	068687			

Schéma électrique

Liste des pièces



Montage du brûleur et du détecteur de flamme



Montage du conduit d'évacuation de fumée

Liste des pièces

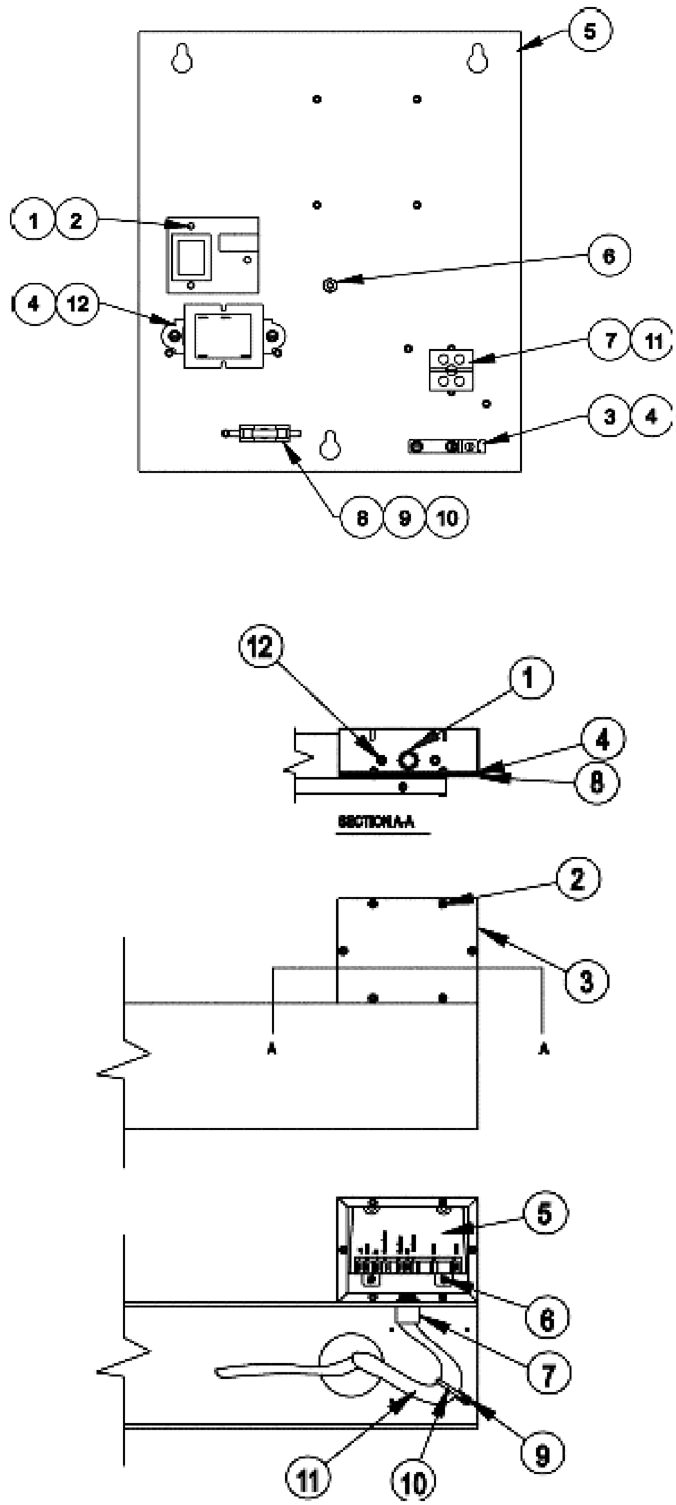
Pour commander des pièces, contactez votre centre de réparation agréé Groen. Veuillez fournir le numéro du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, le nombre de pièces désirées, et selon le cas, la tension et la phase.

Légende	Description	Réf.
C	**Brûleur et détecteur de flamme**	
	(gaz naturel)	123814
	(propane)	139871
1	Plaque de déflexion	123498
2	Rondelle de sécurité	005655
3	Écrou hexagonal	005601
4	Support de l'étrier de fixation du brûleur	1017010
5	Étrier du brûleur	117013
6	Brûleur (gaz naturel)	090644
	Brûleur (propane)	139866
7	Veilleuse du brûleur (gaz naturel)	123580
	Veilleuse (propane)	128351

Légende	Description	Réf.
E	Conduit d'évacuation de fumée	13871
1	Carneau, section supérieure de plaque supérieure	
2	Carneau, section inférieure de plaque supérieure	
3	Carneau, section avant	
4	Carneau, section principale	
5	Vis à tête bombée	

Schéma électrique

Liste des pièces



Bras et boîtier du module

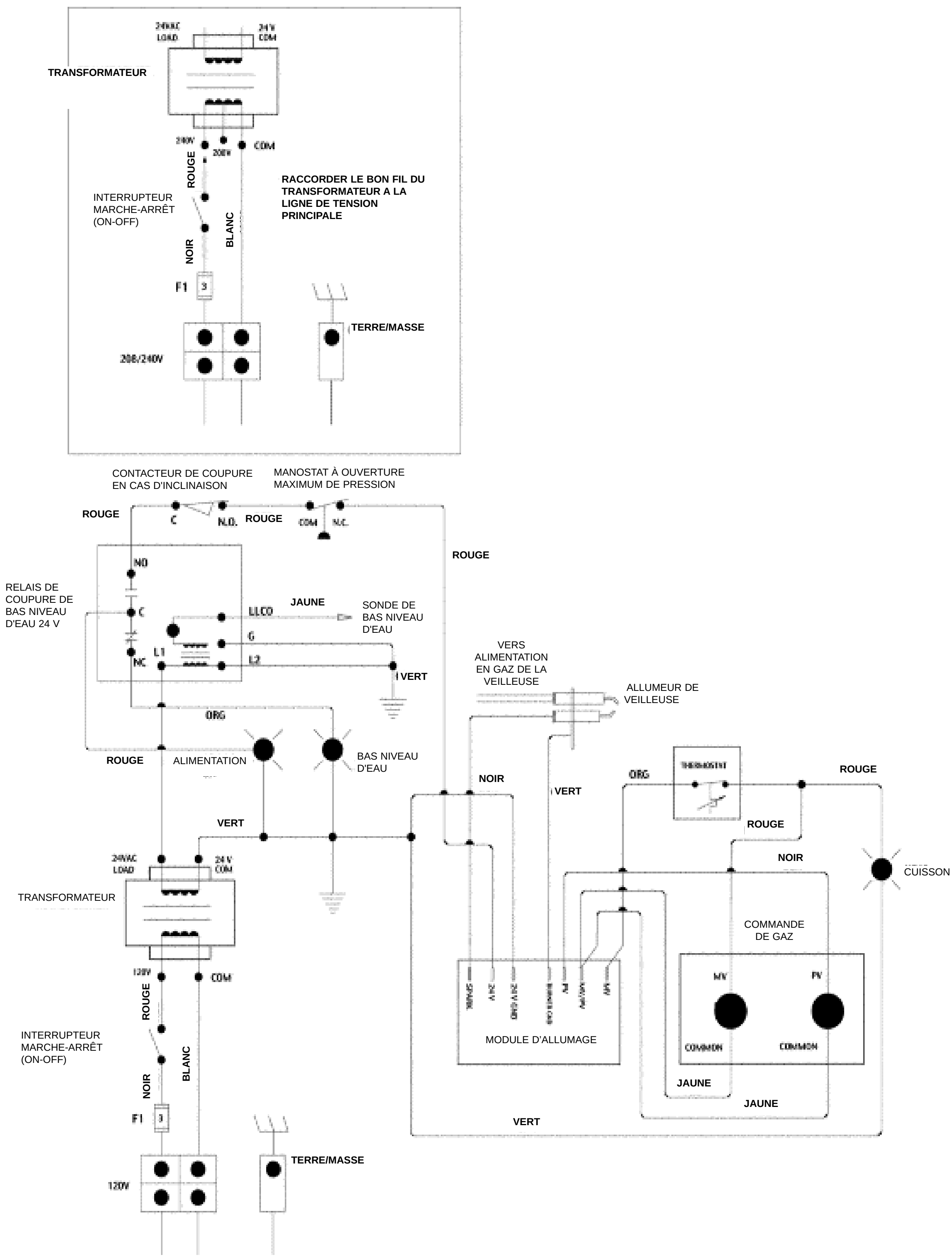
Liste des pièces

Pour commander des pièces, contactez votre centre de réparation agréé Groen. Veuillez fournir le numéro du modèle, la description de la pièce, le numéro de la pièce, le nombre de pièces désirées, et selon le cas, la tension et la phase.

Légende	Description	Réf.
Montage électrique		**139175**
1	Panneau de commande du niveau d'eau	122192
2	Montant du circuit imprimé	099901
3	Tenon de mise à la masse, AWG cal.14 et 6	129714
4	Vis à tête hex, cal.8-32 x 9 mm	069789
5	Soudure du panneau électrique	138123
6	Écrou à tête hex. cal.10-32 avec rondelle indesserrable	071256
7	Bloc de connexion	003887
8	Porte-fusible type 3AG	077854
9	Fusible 3.0 ampères type 3AG	077853
10	Vis à tête ronde cal.6-32 x 9 mm	009697
11	Vis à tête ronde cal.8-32 x 3,1 cm	005056
12	Transformateur, 20 VA, 120 primaire, 24V secondaire	137487
	Transformateur, 208/240 primaire, 24V secondaire	137441
13	Faisceau de câblage ASM	123582
14	Faisceau de câblage ASM	123779
15	Sangle pour câbles	011093

Légende	Description	Réf.
Bras et boîtier du module		**123734**
1	Écrou pour conduit, 12 mm	005487
2	Vis cal.8-32 x 9 mm	005764
3	Boîtier, module d'allumage	123775
4	Joint, boîtier du module d'allumage	104941
5	Module d'allumage	085153
6	Écrou hex. avec rondelle indesserrable	071289
7	Adaptateur mâle pour conduit, plastique 12 mm	123733
8	Cache, boîtier du module d'allumage	104948
9	Écrou hex. avec rondelle indesserrable	069784
10	Ancrage, monté sur vis	102231
11	Attaches de câbles, 3 mm	086426
12	Vis cal.10-32 x 9 mm	069773

Schéma électrique



Fiche de Maintenance

No. du modèle ______________________________ Nom du point vente ______________________

No. de série ________________________________ Adresse __________________________________

Date d'achat________________________________ Date d'installation _________________________

No. de commande ___________________________ Pour entretien appeler ______________________

Date	Entretien effectué	Effectué par

Garantie limitée aux sociétés et organismes acheteurs utilisant cet équipement au niveau industriel et pour un usage commercial*

(Ventes aux États-Unis, à Hawaii et au Canada uniquement)

Les machines et équipements Groen Foodservice Equipment ("Groen Equipment") destinés à l'industrie alimentaire et au secteur de la restauration ont été fabriqués avec précision et rigoureusement inspectés et emballés afin de répondre aux critères d'excellence les plus sévères. Groen garantit ses machines et équipements contre tout défaut ou vice de fabrication pour une période de douze (12) mois à partir de la date d'installation à partir de la date d'expédition sous les conditions suivantes et sujettes aux limitations suivantes:

I. Cette garantie "pièces et main d'oeuvre" est limitée aux machines et équipements Groen vendus aux sociétés ou organismes acheteurs et utilisateurs d'origine (mais non aux fabricants utilisant cet équipement en tant qu'élément de leur équipement) sur son premier lieu d'installation à l'extérieur des États-Unis et du Canada.

II. Tout dommage survenant pendant le transport doit être signalé au transporteur. Aucun dégât résultant du transport n'est couvert par la présente garantie et est la seule responsabilité de l'acheteur utilisateur.

III. Groen ou tout autre centre agréé de réparation réparera ou remplacera tout équipement au choix de Groen, y compris mais non limité aux robinets, soupapes de sécurité, éléments et pièces de l'alimentation électrique et du gaz ayant été déterminés défectueux pendant la période de garantie. En ce qui concerne les opérations d'entretien et de dépannage couverts par la garantie au sein du territoire décrit ci-dessus, Groen s'engage à couvrir les frais de main d'oeuvre pour le transport de l'équipement jusqu'à son point de destination finale (temps et kilométrage) pendant les douze (12) premiers mois à partir de la date d'installation ou quinze (15) mois à partir de la date de son expédition du centre Groen.

IV. Cette garantie ne couvre pas l'entretien de l'autocuiseur, l'étalonnage, les réglages périodiques indiqués dans les manuels ou instructions d'utilisation ni les pièces de rechange non durables telles que les lames des grattoirs, les joints, les garnitures, etc., ni les coûts et frais de main d'oeuvre encourus pour le déplacement d'équipements ou d'objets adjacents afin d'accéder à l'équipement Groen. Cette garantie ne couvre pas les dégâts résultants de toute installation, utilisation incorrectes ou négligence lors de l'utilisation de l'équipement ainsi que tout mauvais traitement ou entretien incorrect de ce dernier. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par l'emploi d'une eau de mauvaise qualité ou un entretien incorrect de l'autocuiseur.

V. CETTE GARANTIE EST UNE GARANTIE EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE Y COMPRIS TOUTE GARANTIE D'APTITUDE À LA COMMERCIALISATION OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIÈR ET GROEN DÉCLINE EXPRESSÉMENT TOUTE RESPONSABILITÉ DANS CES DEUX CAS DE FIGURE. LES RECOURS DÉCRITS AUPARAVANT SONT DES RECOURS EXCLUSIFS ET GROEN NE POURRA ÊTRE EN AUCUN CAS TENU POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS RÉSULTANTS DE TOUTE INEXÉCUTION OU DE TOUT DÉLAI D'EXÉCUTION DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

VI. Les équipements Groen sont à usage industriel et commercial uniquement. Si une de ces machines est vendue afin d'être utilisée en tant qu'élément destiné à être raccordé à un équipement d'un autre fabricant, ou si ce dernier est utilisé en tant que produit de consommation, cet équipement sera vendu TEL QUEL et sans garantie.

*** (Couvre tout équipement destiné à l'industrie alimentaire et au secteur de la restauration commandé après le 1 octobre, 1995)**

1055 Mendell Davis Drive
Jackson, MS 39272
Téléphone 601 372-3903
Fax 601 373-9587
www.groen.com

OM-DHS **(Révisé le 12/01)**
Référence 137920 Rév. A